

The Grandfather

Svart Mamba DIPA



NANO BRYGGERI
www.grandfather.no

Mengde: 25 liter
OG: 1.070
FG: 1.010 (est.)
ABV: 8,3% (est.) inkludert karbonering
IBU: 150 (est.)

Malt:

6,40 kg. Pale malt
0,40 kg. Cara Blond Malt 20 EBC
0,20 kg. Crystal Malt 150 EBC
0,20 kg. Chocolat malt 900 EBC
0,20 kg. Flaket havre (Bjørns havregryn) for å få litt fyldigere øl
Totalt 7,2 kg.

Humle/smak:

70 gr. Columbus 16% i 60 minutt
30 gr. Columbus 16% i 45 minutt
30 gr. Simcoe 13,2% i 30 minutt
500 gr. mørkt kandissukker i 30 minutter
Tilsett gjærnæring og klaringsmiddel 10-15 minutter før kokeslutt
85 gr. Hellertau Blanc 8% i 0 minutt (i humlepose)
40 gr. Columbus 16% i 0 minutt (i humlepose)
70 gr. Simcoe 13,2% i 0 minutt (i humlepose)
30 gr. Columbus 16% tørrhumle etter 4 dagers gjæring
15 gr. Columbus 16% tørrhumle etter 7 dagers gjæring
15 gr. Columbus 16% tørrhumle etter 10 dagers gjæring

Etter 7 dager gjæring (etter stormgjæring) koker en opp 600 gr. frossen mango + 300 gr. frossen ananas + 2 guajilo chili i 1 liter vann. Dette kokes i 5 minutter, kjøles ned til ca. 25 grader og tilsettes direkte i gjæringskaret.

Gjær:

1 pk. / 11gr. Mangrove Jack's US West Coast M44

Mesking:

Fyll 22 liter vann
Mesk i 60 minutter på 66 grader (tilsett malt på 72 grader)
Øk temperatur opp til 78 grader og start skylning
Skyll i ca. 60 minutter med 78 grader varmt vann til en har ca. 28 liter totalt

Koking:

Koketid 60 minutter

Kjøling, gjæring og flasking:

Kjøl ned til 22 grader før overføring til gjærkar og tilsett re-hydrert gjær i gjæringskar. Rør inn luft.
20 grader i 14 dager eller til oppnådd FG

På grunn av all frukten og humlen stikkes ølet om svært forsiktig.

Tilsett 7 gram sukker utrørt i varmt vann pr. liter før flasking.

Lagres i 22-23 grader i 7 dager og deretter 18-20 grader 7 dager før det settes i kjøleskap i minimum 1 måned for modning.